四庫全書薈要·乾隆御览本

子部

欽定四庫全書薈要

子部

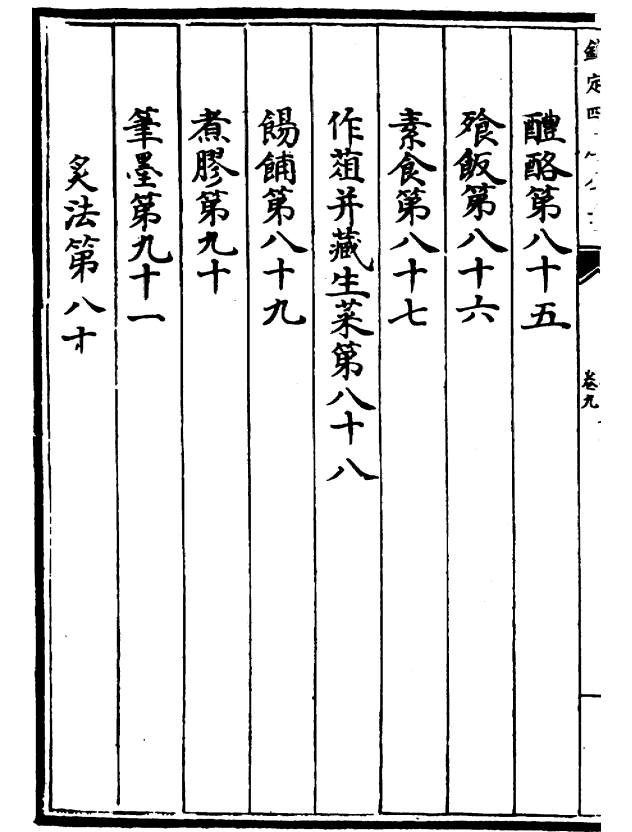
齊民要術卷九

詳校官主事臣陳木

齊民要術卷九

後魏　賈思勰　撰

炙法第八十
脺奥糟苞第八十一
餅法第八十二
糉饐第八十三
煮粗第八十四



醴酪第八十五
飧飯第八十六
素食第八十七
作菹并藏生菜第八十八
餳餔第八十九
煮膠第九十
筆墨第九十一
炙法第八十

炙豬法

用乳下豘極肥者豶牸俱得𢷛治一如煮法揩洗剖削令極淨小開腹去五臟又淨洗以茅茹腹令滿柞木穿緩火遥炙急轉勿住（轉常使用而不市則偏燋也）清酒數塗以發色（色足便止）取新豬膏極白淨者塗拭住著無新豬膏淨麻油亦得色同琥珀又類真金入口則消狀若凌雪含漿膏潤特異凡常也

捧炙（捧或作棒）

大牛用膂小犢用脚肉亦得逼火偏炙一面色白便割割又

炙一面含漿滑美若四面俱熟然後割則澀惡不中食也

腩炙 腩奴感反

牛羊麞鹿肉皆得方寸臠切葱白研令碎和鹽豉汁僅令相淹少時便炙若汁多久漬則肕撥火開痛逼火迴轉急炙色白熱食含漿滑美若舉而復下下而復上膏盡肉乾不復中食

肝炙

牛羊豬肝皆得臠長寸半廣五分亦以葱鹽豉汁腩之

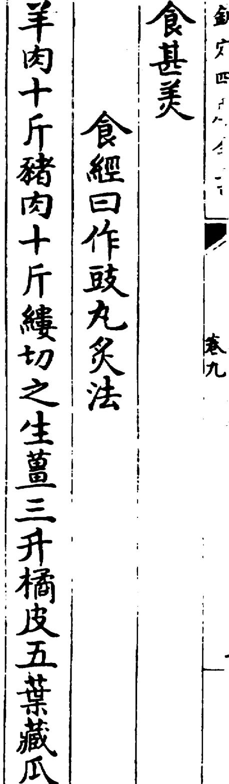
以羊絡肚臘（素千反）脂裹橫穿炙之

牛肱炙

老牛肱厚而肥剗穿痛蹙令聚逼火急炙令上劈裂然後割之則脆而甚美若挽令舒申微火遙炙則薄而且肕

灌腸法

取羊盤腸淨洗治細剉羊肉令如籠肉細切葱白鹽豉汁薑椒末調和令鹹淡適口以灌腸兩條夾而炙之割



食甚美

食經曰作豉丸炙法

羊肉十斤豬肉十斤縷切之生薑三升橘皮五葉藏瓜二升葱白五升合擣令如彈丸別以五斤肉作臛乃下丸炙煑之作丸也

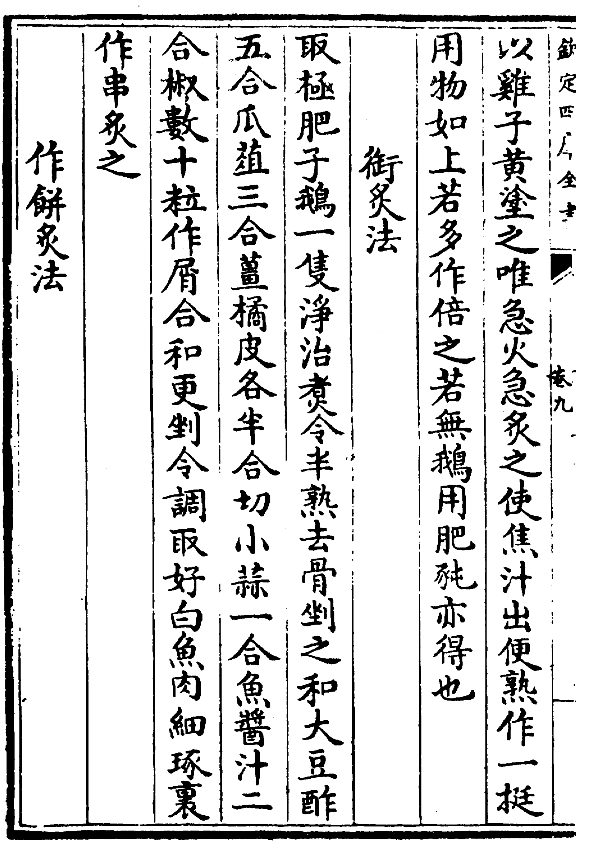
膞炙豘法

小形豘一頭膞開去骨去厚處安就薄處令調取調肥豬肉三斤肥鴨二斤合細琢魚漿汁三合琢葱白三斤

薑一合橘皮半合和二種肉著豬上令調平以竹串串之相去二寸下串以竹箸著上以板覆上重物迮之得一宿明旦微火炙以蜜一升合和時時刷之黃赤色便熟先以雞子黃塗之今世不復用也

擣炙法

取肥子鵝肉二斤剉之不須細剉好醋三合瓜菹一合葱白一合薑橘皮各半椒二十枚作屑合和之更剉令調聚著充竹串上破雞子十枚別取白先摩之令調復



以雞子黃塗之唯急火急炙之使焦汁出便熟作一挺用物如上若多作倍之若無鵝用肥㹠亦得也

銜炙法

取極肥子鵝一隻淨治煑令半熟去骨剉之和大豆酢五合瓜菹三合薑橘皮各半合切小蒜一合魚醬汁二合椒數十粒作屑合和更剉令調取好白魚肉細琢裹作串炙之

作餅炙法

取好白魚淨治除骨取肉琢得三升熟豬肉肥者一升細作酢五合葱瓜葅各二合薑橘皮各半合魚醬汁三合看鹹淡多少鹽之適口取足作餅如升盞大厚五分熟油微火煎之色赤便熟可食一本用椒十枚作屑和之

釀炙白魚法

白魚長二尺淨治勿破腹洗之竟破背以鹽之取肥子鴨一頭先治去骨細剉作酢一升瓜葅五合魚醬汁三合薑橘各一合葱二合豉汁一合和炙之令熟合取後

背入著腹中𢇁之如常炙魚法微火炙半熟復以少苦酒雜魚醬豉汁更刷魚上便成

腩炙法

肥鴨淨治洗去骨作臠酒五合魚醬汁五合薑葱橘皮半合豉汁五合合和漬一炊久便中炙子鵝作亦然

豬肉鮓法

好肥豬肉作臠鹽令鹹淡適口以飯作糝如作鮓法看有酸氣便可食

食經曰啖炙

用鵝鴨羊犢麞鹿豬肉肥者赤白半細研熬之以酸瓜菹筍薑椒橘皮葱胡芹細切以鹽豉汁合和肉丸之手搦（汝角切）為寸半方以羊豬胳肚臟裹之兩岐簇兩條簇炙之簇兩臠令極熟奠四臠牛雞肉不中用

擣炙（一名筒炙 一名黃炙）

用鵝鴨麞鹿豬羊肉細研熬和調如啗炙若解離不成與少麵竹筒六寸圍長三尺削去青皮節悉淨去以肉

薄之空下頭令手捉炙之欲熟小乾不著手豎塩中以雞鴨白手灌之若不均可再上白猶不平者刀削之更炙白燥與鴨子黃若無用雞子黃加少朱助赤色上黃用雞鴨翅毛刷之急手數轉緩則壞既熟渾脫去兩頭六寸斷之促奠二若不即用以蘆荻包之束兩頭布蘆閒可五分可經三五日不爾則壞與麪則味少酸多則難著矣

餅炙

用生魚白魚最好鮎鯉不中用下魚片離脊肋仰㓒几上手按大頭以鈍刀向尾割取肉至皮即止淨洗臼中熟舂之勿令蒜氣與薑椒橘皮鹽豉和以竹木作圓範格四寸面油塗絹藉之絹從格上下以裝之按令均平手捉絹倒餅膏油中煎之出鐺及熱置柈上盌子底按之令勿㨶將奠𩟻仰之若盌子奠仰與盌子相應又云用白肉生魚等分細研熬和如上手團作餅膏油煎如作雞子餅十字解奠之還令相就如全奠小者二寸半

奠二葱葫二斤生物不得用用則班可增衆物若是先停此若無亦可用此物助諸物

範炙

用鵝鴨臆肉如渾椎令骨碎與薑椒橘皮葱胡芹小蒜鹽豉切和塗肉塗炙之斫取臆肉去骨奠如白煑之者

炙蚶

鐵鍋上炙之汁出去半殼以小銅柈奠之大奠六小奠之八仰奠别奠酢隨之

炙蠣

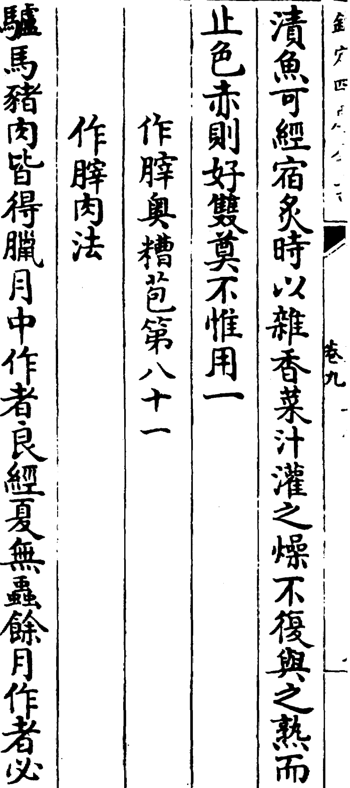
似炙蚶汁出去半殼三肉共奠如蚶別奠酢隨之

炙車螯

炙如蠣汁出去半殼去屎三肉一殼與薑橘屑重炙令煖仰奠四酢隨之勿令熟則肕

炙魚

用小鱝白魚最勝渾用鱗治刀細謹無小用大為方寸准不謹薑橘椒葱胡芹小蒜蘇欓細切鍛鹽豉酢和以



漬魚可經宿炙時以雜香菜汁灌之燥不復與之熟而止色赤則好雙奠不惟用一

作脺奥糟苞第八十一

作脺肉法

驢馬豬肉皆得臘月中作者良經夏無蟲餘月作者必須覆護不密則蟲生麤臠肉有骨者合骨麤剉鹽麴麪麥䴷合和多少量意斟裁然後鹽麴二物等分麥䴷倍少於麴和訖內甕中密泥封頭日曝之二七日便熟煮

供朝夕食可當醬

作奧肉法

先養宿豬令肥臘月中殺之擊訖以火燒之令黄用煖水梳洗之削刮令淨刳去五藏豬肪𤎄取脂肉臠方五六寸作令皮肉相兼著水令相淹漬於釜中𤎄之肉熟水氣盡更以向所𤎄肪膏煑肉大率脂二升酒三升鹽三升令脂渡没肉緩水煑半日許乃佳漉出甕中餘膏仍瀉肉甕中令相淹漬食時水煑令熟而調和之如常

肉法尤宜新韭新韭爛拌亦中炙噉其二歲豬肉未堅爛壞不任作也

作糟肉法

春夏秋冬皆得作以水和酒糟搦之如粥著鹽令鹹内捧炙肉於糟中著屋陰地飲酒食飯皆炙噉之暑月得十日不臭

苞肉法

十二月中殺豬經宿汁盡浥浥時割作捧炙形茅菅中

苞之無菅茅稻稈亦得用厚泥封勿令裂裂復上泥懸著屋外北陰中得至七八月如新殺肉

食經曰作犬牒徒攝反法

犬肉三十斤小麥六升白酒六升煑之令三沸易湯更以小麥白酒各三升煑令肉離骨乃擘雞子三十枚著肉中便裹肉甑中蒸令雞子得乾以石迮之一宿出可食名曰犬牒

食經曰苞牒法

用牛鹿頭肫蹄白煑柳葉細切擇去耳口鼻舌又去惡者蒸之別切豬蹄蒸熟方寸切熟雞鴨卵薑椒橘皮鹽就甑中和之仍復蒸之令極爛熟一升肉可與三鴨子別復蒸令軟以苞之用散茅為束附之相連必致令裹大如鞞雍小如人脚蹲腸大長二尺小長尺半大木迮之令平正唯重為佳冬則不入水夏作小者不迮用小板挾之一處與板兩重都有四板以繩通體纒之兩頭與楔楔蘇結反之二板之間楔宜長薄令中交度如楔車

軸法强打不容則止懸井中去水一尺許若急待內水中用時去上白皮名曰水牒又云用牛豬肉煑切之如上蒸熟置出白茅上以熟煑雞子白三重間之即以茅苞細繩概束以兩小板挾之急速兩頭懸井水中經一日許方得又云藿葉薄切蒸將熟破生雞子并細切薑橘就甑中和之蒸苞如初奠白牒一名迮牒是也

餅法第八十二

食經曰作餅酵法

酸醬一斗煎取七升用粳米一升煮著醬遲下火如作粥六月時溲一石麪著二斤冬時著四升作

作白餅法

麪一石白米七八升作粥以白酒六七升酵中著火上酒魚眼沸絞去滓以和麪麪起可作

作燒餅法

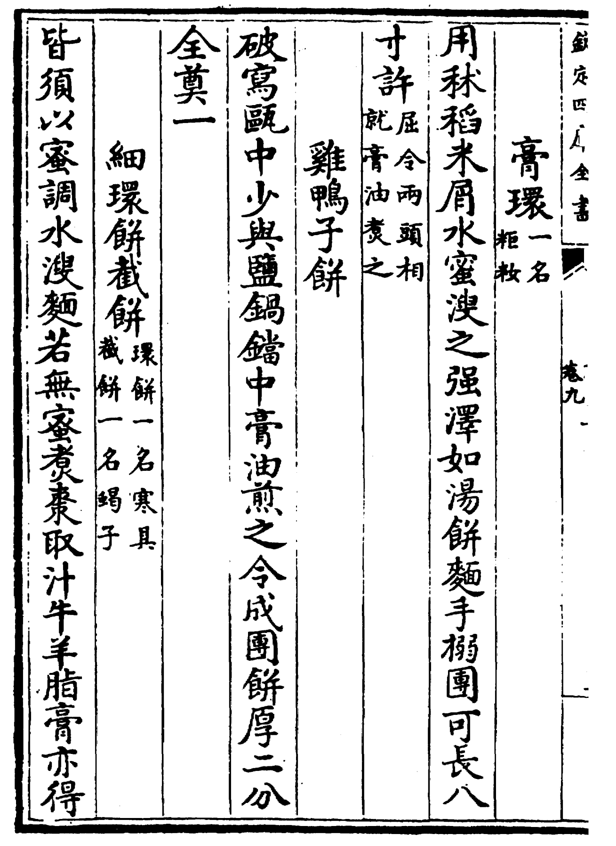
麪一斗羊肉二斤葱白一合豉汁及鹽熬令熟炙之麪當令起

髓餅法

以髓脂蜜合和麪厚四五分廣六七寸便著胡餅鑪中令熟勿令反覆餅肥美可經久

食次曰粲一名亂積

用秫稻米絹羅之蜜和水水蜜中半以和米屑厚薄令竹杓中下先試不下更與水蜜作竹杓容一升許其下節概作孔竹杓中下瀝五升鐺裏膏脂煑之熟三分之一鐺中也



膏環一名粔籹

用秫稻米屑水蜜溲之強澤如湯餅麪手搦團可長八寸許屈令兩頭相就膏油煑之

雞鴨子餅

破寫甌中少與鹽鍋鐺中膏油煎之令成團餅厚二分全奠一

細環餅截餅環餅一名寒具截餅一名蝎子

皆須以蜜調水溲麪若無蜜煑棗取汁牛羊脂膏亦得

用牛羊乳亦好令餅美脆截餅純用乳溲者入口即碎脆如凌雪

餢鍮起麵如上法

盤水中浸劑於漆盤背上水作者省脂亦得十日輭然久停則堅乾劑於腕上手挽作勿著勃入脂浮出即急飜以杖周正之但任其起勿刺令穿熟乃出之一面白一面赤輪緣亦赤輭而可愛久停亦不堅若待熟始飜杖刺作孔者洩其潤氣堅破不好法須甕盛濕布蓋口則常有潤澤甚佳任意所便滑而且美

水引餺飥法

細絹篩麪以成調肉臛汁待冷溲之水引挼如著大一尺一斷盤中盛水浸宜以手臨鐺上挼令薄如韮葉逐沸煮

餺飥挼如大指許二寸一斷著水盆中浸宜以手向盆旁挼使極薄皆急火逐沸熟煮非直光白可愛亦自滑美殊常

切麪粥一名棊子麪 𪎊麪粥法 𪎊盧貨反 麪蘇貨反

剛溲麪揉令熟大作劑挼餅麤細如小指大重縈於乾
麪中更挼如麤著大截斷切作方棊簸去勃甑裹蒸之
氣餾勃盡下著陰地淨席上薄攤令冷挼散勿令相黏
袋盛舉置須即湯煑別作臛澆堅而不泥冬天一作得十
日𪍿麪以粟餅饙水浸即漉著麪中以手向簸箕痛挼
令均如胡豆揀取均者熟乾曝乾須即湯煑笊籬漉出
別作臛澆甚滑美得一月日停

粉餅法

以成調肉臛中汁沸油豆粉（若用粗粉肥而不美不以湯皮則主不中食）如環餅麪先剛溲以毛痛揉令極軟熟更以臛汁溲令擇鑠鑠然割取牛角似匙面大鑽作六七小孔僅容粗麻綫若作水引形者更割牛角開四五孔容韭葉取新帛細細兩段各方半下依角之小鏊去中央綴角著紬（以鑽鑽之密綴勿令漏粉用訖洗舉得十二年用）裹盛溲粉斂四角臨沸湯上搦出熟煮臛澆者酪中及胡麻飲中者真類玉色稹稹著與好麪不殊（一名帽餅著酪中者直用白湯溲之不須肉汁）

豚肉餅法 一名撥餅

湯溲粉令如薄粥大鐺中煮湯以小杓子挹粉著銅鉢内頓鉢著沸湯中以指急旋鉢令粉悉著鉢中四畔餅既成仍挹鉢傾餅著湯中煮熟令漉出著冷水中酷似豚皮臛澆麻酪任意滑而且美

治麵砂墋初飲反法

簸小麥使無頭角水浸令液漉出去水寫著麵中拌使均調於布巾中良久挺動之土抹悉著麥於麵無損一

石麫用麥三升

雜五行書曰十月亥日食餠令人無病

糉糧法第八十三

風土記注云俗先以二節日用菰葉裹黍米以淳濃灰汁煑之令爛熟於五月五日夏至啖之黏黍一名糉一名角黍蓋取陰陽尚相裹未分散之時象也

食經云粟黍法

先取稻漬之使澤計二升米以成粟一斗著竹篙內米

一行粟一行裹以繩縛其繩相去寸所一行須釜中煑
可炊十石米間黍熟

食次曰糉

用秫稻米末絹羅水蜜溲之如强湯餅麪手搦之令長
尺餘廣二寸餘四破以棗栗肉上下著之徧與油塗竹
箬裹之爛蒸奠二箬不開破去兩頭解去束附

煑粗 草斤反米者也盛作粻 第八十四

煑粗

食次曰宿客足作粗秏蘇革反粗末一斗以沸湯一升沃之不用膩器斷箕漉出滓以粗箒舂取勃勃别出一器中折米白煑取汁為白飲以飲二升投粗汁中又云合勃下飲訖出勃粗汁復悉寫釜中與白飲合煑令一沸與鹽白飲不可過折米弱炊令相著盛飯甌中半奠杓抑令偏著一邊以粗汁沃之與勃又云粗末以二升小器中沸湯漬之折米煑為飯沸取飯中汁半升折箕漉粗出以飲汁當向粗汁上淋之以粗箒舂取勃出别勃

置復著折米瀋汁為白飲以粗汁投中鮭奠如常食之又云若作倉卒難造者得停西粗最勝又云以勃少許投白飲中勃若散壞不得和白飲但單用粗汁焉

煮醴酪第八十五

煮醴酪

昔介子推怨晉文公賞從亡之勞不及已乃隐於介休縣緜上山中其門人憐之懸書於公門文公寤而求之不獲乃以火焚山推遂抱樹而死文公以緜上之地封之

以旌善人於今介山林木遥望盡黒如火燒狀又有抱樹之形世世祠祀頗有神驗百姓哀之忌日為之斷火煑醴而食之名曰寒食蓋清明節前一日是也中國流行遂為常俗然麥粥自可禦暑不必要在寒食世有能此粥者聊復録耳

治釜令不渝法

常於暗信處買取最初鑄者鐵精不渝輕利易然其渝黒難然者皆是鐵滓鈍濁所致治令不渝法以繩急束蒿軒兩頭令齊著水釜中以乾牛屎然釜湯煖以蒿三

徧淨洗抒却水乾然使熱買肥豬肉脂合皮大如手者三四段以脂處處徧揩拭釜察作聲復著水痛疎洗視汁黑如墨抒却更脂拭疎洗如是十徧許汁清無復黑乃止則不復渝煮杏酪煮餳煮地黃染皆須先治釜不爾則黑惡

煮醴法

與煮黑餳同然須調其色澤令汁味淳濃赤色足者良尤宜緩火急則焦臭傳曰小人之交甘若醴疑謂此非

醴酒也

煑杏酪粥法

用宿穬麥其春種者則不中預前一月事麥折令精細簸揀作五六等必使別均調勿令麤細相雜其大如胡豆者麤細正得所曝令極乾如上治釜訖先釜煑一釜麤粥然後淨洗用之打取杏仁以湯脫去黄皮熟研以水和之絹濾取汁汁唯淳濃便美水多則味薄用乾牛糞燃火先煑杏仁汁數沸上作肫腦皺然後下穬麥米

唯須緩火以匕徐徐攪之勿令住煑令極熟剛淖得所然後出之預前多買新瓦盆子容受二斗者抒粥著盆子中仰頭勿蓋粥色白如凝脂米粒有類青玉停至四月八日亦不動渝釜令粥黑火急則焦苦舊盆則不滲水覆蓋則解離其大盆盛者數捲（居方切）亦生水也

飧飯第八十六

作粟飧法

師米欲細而不碎（碎則濁而不美）師訖即炊（經宿則涯）淘必宜淨（十徧）

已上　彌佳香漿和煖水浸饙少時以手挼無令有塊復小停然後壯凡停饙冬宜久夏少時盖以人意消息之若不停饙則飯堅也投飱時先調漿令甜酢適口下熱飯於漿中尖出便止宜少時住勿使撓攪待其自解散然後撈盛飱便滑美若下飯即挼令飯堅

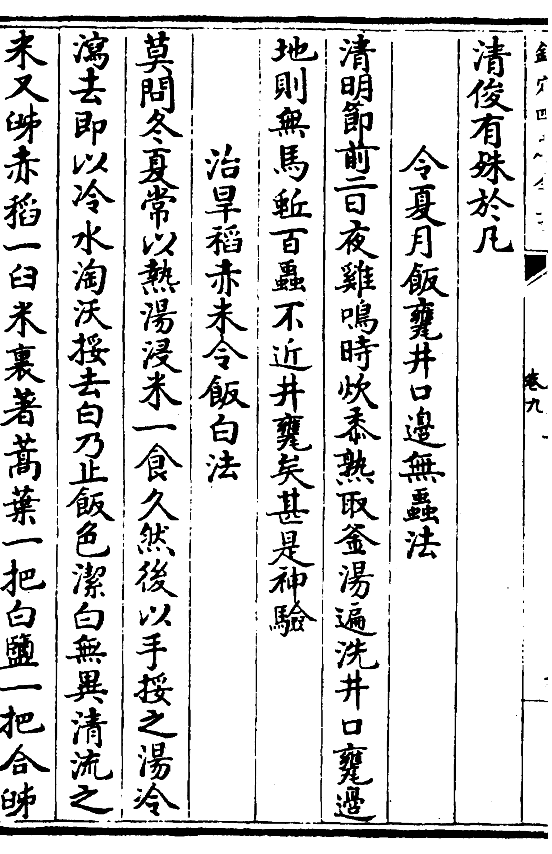
折粟米法

取香美好穀脫粟米一石勿令有碎雜於木槽内以湯淘脚踏瀉去瀋更踏如此十徧隠約有七斗米在便止漉出曝乾炊時又淨淘下饙時於大盆中多著冷水必令冷

徹米必以手挼饋良久停之（折米堅實必須弱炊故也不停則硬）投粉調漿一如上法粒似青玉滑而且美（又甚堅實竟日不飢炊作酪粥者美于粳米）

作寒食漿法

以三月中清明前夜炊飯雞向鳴下熟熱飯於甕中以滿為限數日後便酢中飯因家常炊三四日輒以新炊飯一椀酘之每取漿隨多少即新汲冷水添之訖夏飧漿並不敗而常滿所以為異以二升得解水一升水冷



清俊有殊於凡

令夏月飯甕井口邊無蟲法

清明節前二日夜雞鳴時炊黍熟取釜湯遍洗井口甕邊地則無馬蚿百蟲不近井甕矣甚是神驗

治旱稻赤米令飯白法

莫問冬夏常以熱湯浸米一食久然後以手挼之湯冷瀉去即以冷水淘汰挼去白乃止飯色潔白無異清流之米又舂赤稻一臼米裏著蒿葉一把白鹽一把合舂

之即絶白

食經曰作麵飯法

用麵五升先乾蒸攪使冷用水一升留一升麵減水三合以七合水溲四升麵以手擘解以飯一升麵粉乾下稍切取大如粟顆訖蒸熟下著篩中更蒸之

作粳米糗糒法

取粳米沃灑作飯曝令燥擣細磨麤細作兩種折

粳米棗糒法

炊米熟爛曝令乾細篩用棗蒸熟迮取膏溲糒率一升糒米用棗一升

崔寔曰五月多作糒以供出入之糧

菰米飯法

菰穀盛韋囊中擣瓷器為屑勿令作末內韋囊中令滿板上揉之取末一作可用升半炊如稻米

胡飯法

以酢瓜菹長切將炙肥肉生雜菜內餅中急捲捲用兩

卷三䉶無令相就並六斷長不過二寸別奠飄蠡隨之

細切胡芹奠下酢中為飄蠡

食次曰折米飯生哲冷水用雖好作甚難𦧞苦怪反米飯

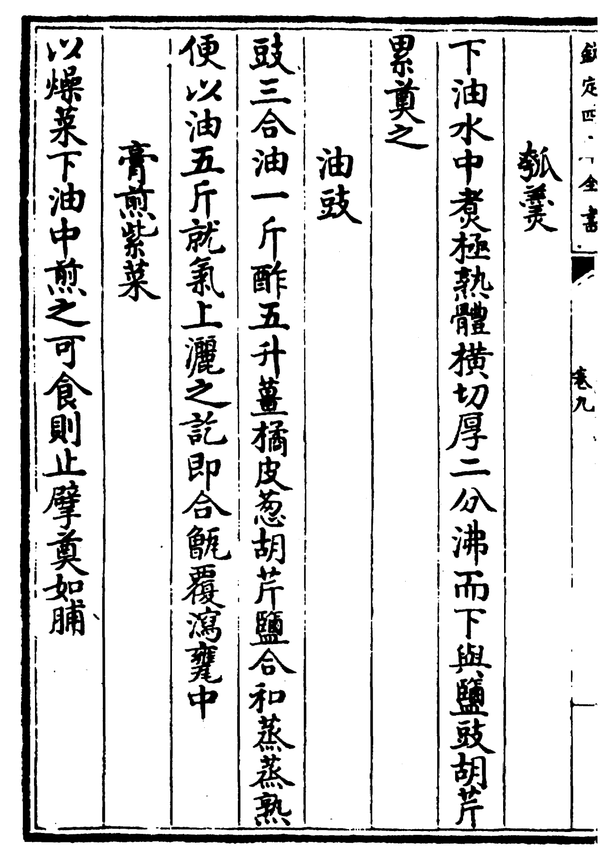
𦧞者背米令淨也

素食第八十七

食次曰葱韭羹法

下油水中煑葱韭分切沸俱下與胡芹鹽豉研米糝粒

大如粟米



瓠羹

下油水中煑極熟體横切厚二分沸而下與鹽豉胡芹累奠之

油豉

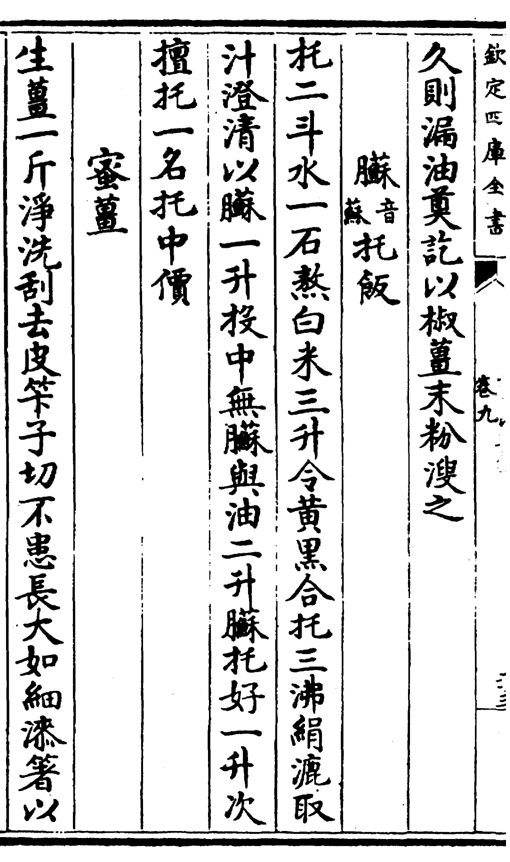
豉三合油一斤酢五升薑橘皮葱胡芹鹽合和蒸蒸熟便以油五斤就氣上灑之訖即合甑覆瀉甕中

膏煎紫菜

以燥菜下油中煎之可食則止擘奠如脯

薤白蒸

秫米一石熟舂咈令米毛不湑以豉三升煑之湑箕漉取汁用沃米令上諧可走蝦米釋漉出停米豉中夏可半日冬可一日出米葱薤等寸切令得一石許胡芹寸切令得一升許油五升合和蒸之可分為兩甑蒸之氣餾以豉汁五升灑之凡三過三灑可經一炊久三灑豉汁半熟更以油五升灑之即下用熱食若不即食重蒸取氣出灑油之後不得停竈上則漏去油重蒸不宜久



久則漏油奠訖以椒薑末粉溲之

𦢊音蘇托飯

托二斗水一石熬白米三升令黃黑合托三沸絹漉取汁澄清以𦢊一升投中無𦢊與油二升𦢊托好一升次檀托一名托中價

蜜薑

生薑一斤淨洗刮去皮笇子切不患長大如細漆箸以水二升煑令沸去沫與蜜二升煑復令沸更去沫椀子

盛合汁減半奠用箸二人共無生薑用乾薑法如前唯切欲極細

無瓜瓠法

冬瓜越瓜瓠用毛末脫者毛脫即堅漢瓜用極大饒肉者皆削去皮作方臠廣一寸長三寸偏宜豬肉肥羊肉亦佳肉須別煮令熟薄切蘇油亦好特宜菘菜蕪菁葵韭等皆得蘇油宜大用莧菜細擘葱白葱白欲得多於菜無葱薤白代之渾豉白鹽椒末先布菜於銅鐺底次肉無肉以蘇油代之次瓜次瓠次葱白鹽豉椒末如是次

第重布向滿為限少下水僅令相淹漬缹令熟

又缹漢瓜法

直以香醬蔥白麻油缹之勿下水亦好

缹菌其殞反法

菌一名地雞口未開內外全白者佳其口開裏黑者臭不堪食其多取欲經冬者收取鹽汁洗去土蒸令氣餾下著屋北陰中之當時隨食者取即湯煠去腥氣擘破先細切蔥白和麻油蘇亦好熬令香復多擘蔥白渾豉鹽

椒末與菌俱下缹之宜肥羊肉雞豬肉亦得肉缹者不須蘇油肉亦先熟煑蘇切重重布之如缹瓜瓠法唯不著菜也缹瓜瓠菌雖有肉素兩法然此物多充素食故附素條中

缹茄子法

用子未成者子成則不好也以竹刀骨刀四破之用鐵則渝黑也湯煠去腥氣細切葱白熬油香蘇彌好香醬清擘葱白與茄子俱下缹令熟下椒薑末

作葅藏生菜法第八十八

蕪菁菘葵蜀芥鹹菹法

收菜時即擇取好者菅蒲束之作鹽水令極鹹於鹽水中洗菜即內甕中若先用淡水洗者菹爛其洗菜鹽水澄取清者瀉著甕中令没菜肥即止不復調和菹色仍青以水洗去鹹汁煑為茹與生菜不殊其蕪菁蜀芥二種三日抒出之粉黍米作粥清擣麥麫作末絹篩布菜一行以麫末薄坌之即下熱粥清重重如此以滿甕為限其布菜法每行必莖葉顛倒安之舊鹽汁還瀉甕

中葅色黄而味美作淡葅用黍米粥清及麥麲末味亦勝

作湯葅法

菘佳蕪菁亦得收好菜擇訖即於熱湯中煠出之若菜已萎者水洗漉出經宿生之然後湯煠煠訖冷水中濯之鹽醋中熬胡麻油香而且脆多作者亦得至春不敗

釀葅法

葅菜也一日葅不切曰釀葅用乾蔓菁正月中作以熱

湯浸菜令柔軟解辨擇治淨洗沸湯煠即出於水中淨洗便復作鹽水斬度出著箔上經宿菜色生好粉黍米粥清亦用絹篩麥䴷末澆葅布菜如前法然後粥清不用大熱其汁纔令相淹不用過多泥頭七日便熟葅甕以穰茹之如釀酒法

作卒葅法

以酢漿煑葵菜擘之下酢即成葅矣

藏生菜法

九月十月中於墻南日陽中掐作坑深四五尺取雜菜種别布之一行菜一行土去坎一尺便止穰厚覆之得經冬須即取粲然與夏菜不殊

食經作葵菹法

擇燥葵五斛鹽二斗水五斗大麥乾飯四升合瀨案葵一行鹽飯一行清水澆滿七日黄便成矣

作菘鹹菹法

水四斗鹽三升攪之令殺菜又法菘一行女麴間之

作酢菹法

三石甕用米一斗擣攪取汁三升煮滓作三升粥令內菜甕中輒以生漬汁及粥灌之一宿以青蒿韭白各一行作麻沸湯澆之便成

作菹消法

用羊肉二十斤肥豬肉十斤縷切之菹二升菹根五升豉汁七升半切葱頭五升

蒲菹

詩義疏曰蒲深蒲也周禮以為菹謂菹始生取其中心入地者蒻大如匕柄正白生噉之甘脆又煑以苦酒受之如食筍法大美今吳人以為菹又以為酢

世人作葵菹不好皆由葵大脆故也菹菘以社前二十日種之葵社前三十日種之使葵至藏皆欲生花乃佳耳葵經十朝苦霜乃采之秫米為飯令冷取葵著甕中以向飯沃之欲令色黃煑小麥時時粣（桑葛反）之

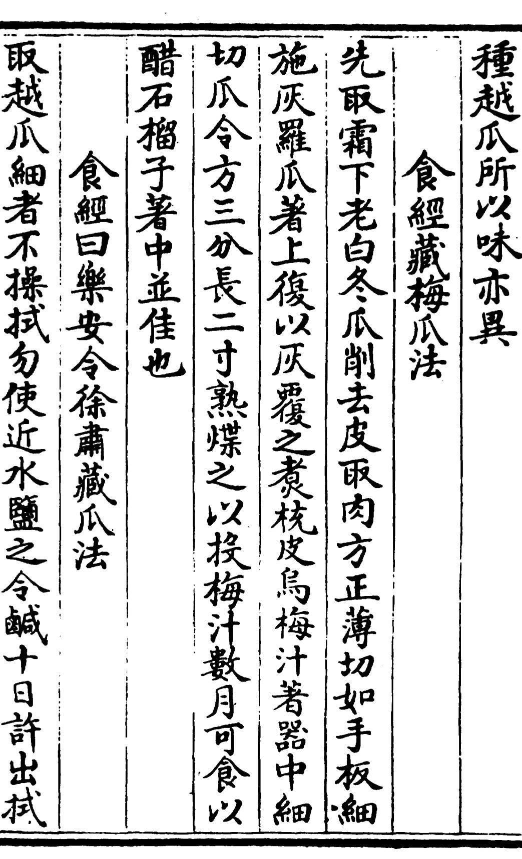
崔寔曰九月作葵菹其歲溫即待十月

食經藏瓜法

取白米一斗鏖中熬之以作糜下鹽使鹹淡適口調寒熱熱拭瓜以投其中密塗甕此蜀人方美好又法取小瓜百枚豉五升鹽三升破去瓜子以鹽布瓜片中次著甕中緜其口三日豉氣盡可食之

食經藏越瓜法

糟一斗鹽三升淹瓜三宿出以布拭之復淹如此凡瓜欲得完慎勿傷傷便爛以布囊就取之佳豫章郡人晚



種越瓜所以味亦異

食經藏梅瓜法

先取霜下老白冬瓜削去皮取肉方正薄切如手板細施灰羅瓜著上復以灰覆之煑杭皮烏梅汁著器中細切瓜令方三分長二寸熟煠之以投梅汁數月可食以醋石榴子著中並佳也

食經曰樂安令徐肅藏瓜法

取越瓜細者不操拭勿使近水鹽之令鹹十日許出拭

之小陰乾熇之仍内著盆中作和法以三升赤小豆三升秫米並炊之令黄合舂之以三斗好酒解之以瓜投中瓷塗乃經年不敗

崔寔曰大暑後六日可藏瓜

食次曰女麴

秫稻米三斗淨淅炊為飯輭炊停令極冷以麴範中用手餅之以青蒿上下奄之置牀上如作麥麴法三七二十一日開看徧有黄衣則止三七日無衣乃停要須衣

徧乃止出日日中曝之燥則用

醸瓜葅酒法

秫稻米一石麥麴成剉隆隆二斗女麴成剉平一斗醸法須消化復以五升米酘之消化復以五升米酘之再酘酒熟則用不迮出瓜鹽揩日中曝令皺鹽和暴糟中停三宿度内女麴酒中為佳

瓜菹法

採越瓜刀子割摘取勿令傷皮鹽揩數徧日曝令皺先

取四月白酒糟鹽和藏之數日又過著火酒糟中鹽蜜女麴和糟又藏泥甌中唯久佳又云不入白酒糟亦得又云大酒接出清用酷若一石與鹽三升女麴三升蜜三升女麴曝令燥手拃令解渾用女麴者麴黃衣也又云瓜淨洗令燥鹽揩之以鹽和酒糟令有鹽味不須多合藏之蜜泥甌口軟而黃便可食大者六破小者四破五寸斷之廣狹盡瓜之形又云長四寸廣一寸仰奠四片用小而直者不可用貯

瓜芥葅

用冬瓜切長三寸廣一寸厚二分芥子少與胡芹子合熟研去滓與好酢鹽之下瓜唯久益佳也

湯葅法

用少葱蕪菁去根暫經湯沸及熱與鹽酢渾長者依柸截與酢并和葉汁不爾火酢滿奠之

苦笋紫菜葅法

笋去皮三寸斷之細縷切之小者手捉小頭刀削大頭

唯細薄隨置水中削訖漉出細切紫菜和之與鹽酢乳用半奠紫菜冷水清少久自解但洗時勿用湯湯洗則失味矣

竹菜葅法

菜生竹林下似芹科大而莖葉細生極概淨洗暫經沸湯速出下冷水中即搦去水細切又胡芹小蒜亦暫經沸湯細切和之與鹽醋半奠春用至四月

蘵葅法

韰去毛土黑惡者不洗暫經沸湯即出多少與鹽一斤以煖水清瀋汁淨洗之及煖即出漉下鹽醋中若不及熱則赤壞之又湯撩葱白即入冷水漉出置韰中並寸切用米若椀子奠去韰節料理接奠各在一邊令滿

菘根榼菹法

菘淨洗徧體須長切方如算子長二寸許束菘根入沸湯小停出及熱與鹽酢細縷切橘皮和之料理半奠之

熯呼幹反菹法

淨洗縷切三寸長許束為小把大如篳篥暫經沸湯速出之及熱與鹽酢上加胡芹子與之料理令直滿奠之

胡芹小蒜菹法

並暫經小沸湯出下令冷水中出之胡芹細切小蒜寸切與鹽酢分半奠青白各在一邊若不各在一邊不即入於水中則黄壞滿奠

菘根蘿蔔菹法

淨洗通體細切長縷束為把大如十張紙卷暫經沸湯

即出多與鹽二升煖湯合把手按之又細縷切暫經沸
湯與橘皮和及煖與則黄壞料理滿奠熅菘葱蕪菁根
悉可用

紫菜菹法

取紫菜冷水漬令釋與葱菹合盛各在一邉與鹽酢滿
奠

蜜薑法

用生薑淨洗削治十月酒糟中藏之泥頭十日熟出水

洗内寚中大者中解小者渾用豎奠四又云辛作削治寚中煑之亦可用

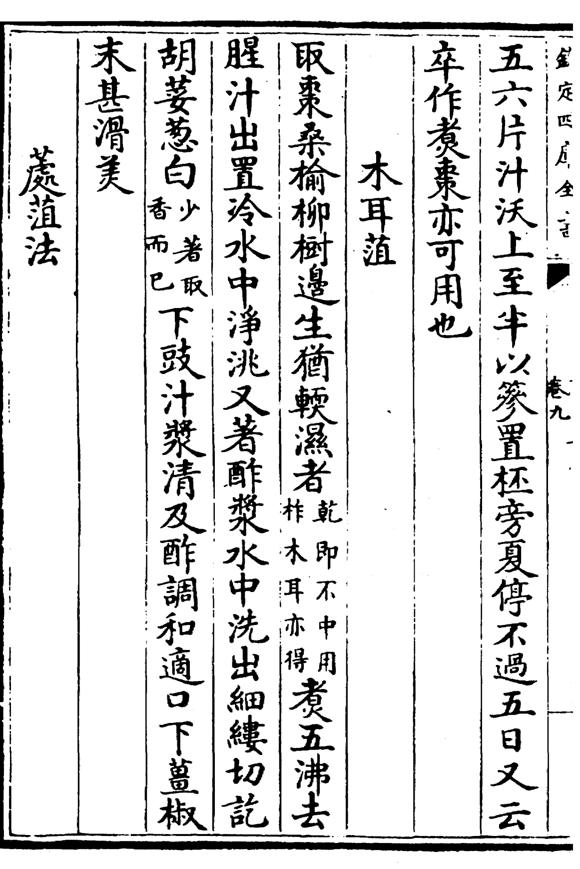
梅瓜法

用大冬瓜去皮穰筭子細切長二寸麤細如研生布薄絞去汁即下杬汁令小煖經宿漉出煑一升烏梅與水二升取二升餘出梅令汁清澄與寚三升杬汁三升生橘二十枚去皮核取汁復和之合煑兩沸去上沫清澄令冷内瓜訖與石榴酸者懸鉤子廉薑屑石榴懸鉤一

柸可下十度嘗看若不大澀杬子汁至一升又云烏梅漬汁淘奠石榴懸鈎一奠不過五六度熟去䴫皮杬一升與水三升煑取升半澄清

梨菹法

先作漤盧感反用小梨瓶中水漬泥頭自秋至春至冬中須亦可用又云一月日可用將用去皮通體薄切奠之以梨漤汁投少蜜令甜酢以泥封之若卒切梨如上五梨半用苦酒二升湯二升合和之温令少熱下盛一奠



五六片汁沃上至半以篸置柸旁夏停不過五日又云卒作煑棗亦可用也

木耳菹

取棗桑榆柳樹邊生猶軟濕者乾即不中用柞木耳亦得煑五沸去腥汁出置冷水中淨洮又著酢漿水中洗出細縷切訖胡荽葱白少著取香而已下豉汁漿清及酢調和適口下薑椒末甚滑美

蘧菹法

毛詩曰薄言釆芑毛云菜也詩義疏曰蒝似苦菜莖青摘去葉白汁出甘脃可食亦可為茹青州謂之芑西河鴈門蒝尤美時人戀戀不能出塞

蕨

爾雅云蕨鼈郭璞注云初生無葉可食廣雅曰紫蕠非也詩義疏曰蕨山菜也初生似蒜莖紫黑色二月中高八九寸老有葉瀹為茹滑美如葵今隴西天水人及此時而乾收秋冬嘗之又云以進御三月中其端散為三

枝枝有數葉葉似青蒿長麤堅長不可食周秦曰蕨齊魯曰虌亦謂蕨又澆之

食經曰藏蕨法

先洗蕨把著器中蕨一行鹽一行薄粥沃之一法以薄灰淹之一宿出蟹眼湯瀹之出熇内槽中可至蕨時

蕨葅

取蕨暫經湯出蒜亦然令細切與鹽酢又云蒜蕨俱寸切之

荇 字或作莕

爾雅曰莕接余其葉苻郭璞注曰叢生水中葉圓在莖端長短隨水深淺江東菹食之

毛詩周南國風曰參差荇菜左右流之毛注云接余也

詩義疏曰接余其葉白莖紫赤正圓徑寸餘浮在水上根在水底莖與水深淺等大如釵股上青下白以苦酒浸之為菹脆美可案酒其華蒲黃色

餳餔第八十九

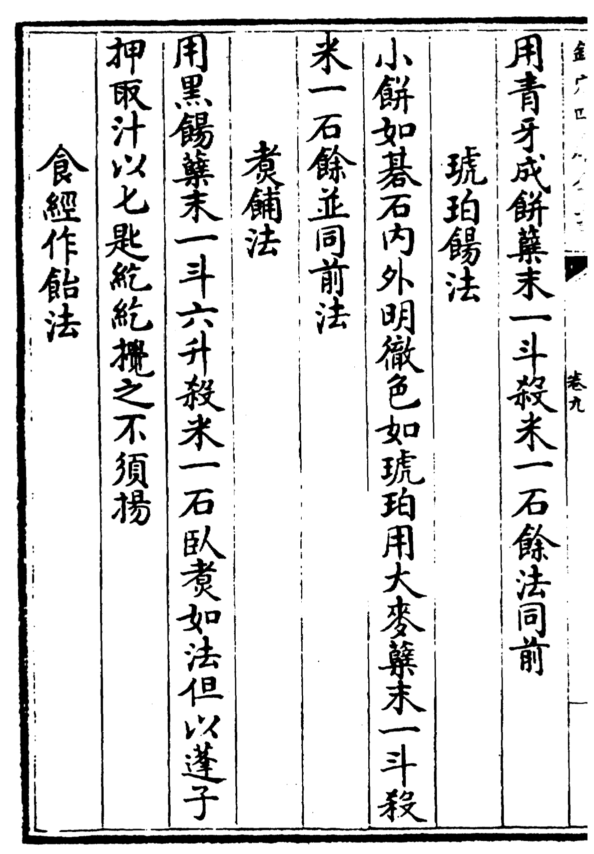
史游急就篇云餹（生偘反）飴餳楚辭曰粔籹蜜餌有餦餭些餭亦餳也柳下惠見飴曰可以養老然則飴餔可以養老自幼故録之也

煮白餳法

用白牙散蘗佳其成餅者則不中用用不渝釜渝則餳黑釜必磨治令白淨勿使有膩氣釜上加甑以防沸溢乾蘗末五升殺米一石米必細ㄆ數十徧淨淘炊為飯攤去熱氣及暖於盆中以蘗末和之使均調臥於酳甕

中勿以手按撥平而已以被覆盆甕令暖冬則穰茹冬須竟日夏即半日許看米消減離甕作魚眼沸湯以淋之令糟上水深一尺許乃止下水冷訖向一食頃便拔酳取汁取汁煑之每沸輙益兩杓尤宜緩火火急則焦氣盆中汁盡量不復溢便下餳一人專以杓揚之勿令住手手住則餳黑量熟止火良久向冷然後出之用粱米者餳如水精色

黑餳法



用青牙成餅糵末一斗殺米一石餘法同前

琥珀餳法

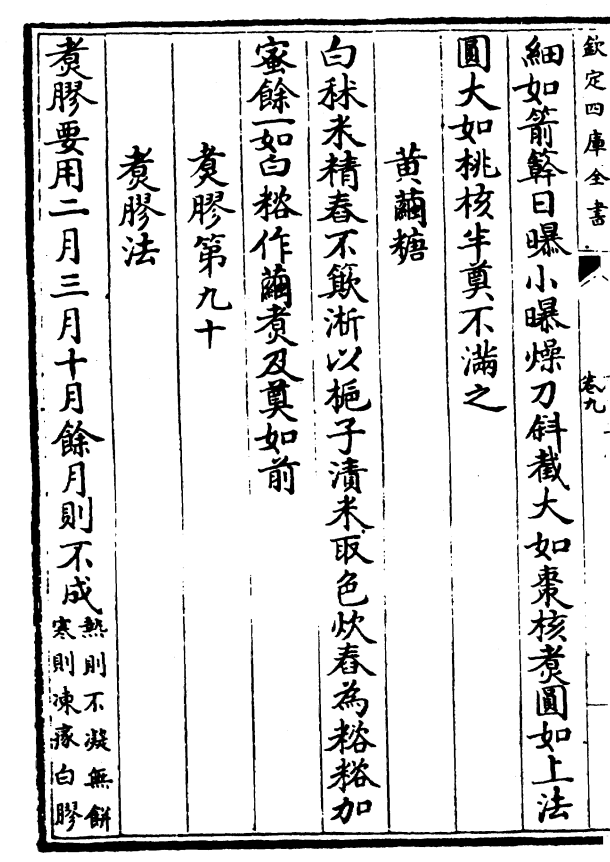
小餅如碁石內外明徹色如琥珀用大麥糵末一斗殺米一石餘並同前法

煑餔法

用黒餳糵末一斗六升殺米一石臥煑如法但以蓬子押取汁以匕匙紇紇攪之不須揚

食經作飴法

取黍米一石炊作黍著盆中蘖末一斗攪和一宿則得
一斛五斗煎成飴
崔寔曰十月先冰凍作京餳煑暴飴
食次曰白繭糖法
熟炊秫稻米飯及熱于杵臼淨者舂之為糌須令極熟
勿令有米粒幹為餅法厚二分許日曝小燥刀直為長條
廣二分乃斜裁之大如棗核兩頭尖更曝令極燥膏油
煑之熟出糖聚圓之一圓不過五六枚又云手索糌粗



細如箭簳日曝小曝燥刀斜截大如棗核煑圓如上法

圓大如桃核半奠不滿之

黃餹糖

白秫米精舂不簸淅以梔子漬米取色炊舂為䊦䊦加

蜜餘一如白䊦作餹煑及奠如前

煑膠第九十

煑膠法

煑膠要用二月三月十月餘月則不成熱則不凝無餅寒則凍瘃白膠

不粘沙牛皮水牛皮豬皮為上驢馬駞騾皮為次其膠勢力雖微相似但驢馬皮薄毛多膠少倍費樵薪破皮履鞋底格椎皮靴底破鞾鞵但是生皮無問年歲久遠不腐爛者悉皆中者然新皮膠色明淨而勝其陳久者固宜不如新者其脂肕鹽熟之皮則不中用譬如生鐵一經柔熟永無鎔鑄之理無爛汁故也唯欲舊釜大而不渝者釜新則燒令皮著底釜小費薪火釜渝令膠色黑法於井邊坑中浸皮四五日令極液以水淨洗濯無令有泥片割釜中不須削毛削毛費功於膠無益凡水皆得煑然鹹苦之水膠乃更勝長作木匕頭施鐵刃時

時徹攪之勿令著底（匕頭不施鐵刃頭攪不徹底則焦焦則膠惡是以尤須婁數之）水少更添常使滂沛經宿晬時勿令絶火候皮爛熟以匕瀝汁看後一珠微有黏勢熟矣（為過傷火令膠焦）取淨乾盆置竈埵（闕丁反）上以米牀加盆布蓬草於牀上以大杓挹取膠為著蓬草上濾去滓穢挹時勿停火淳熟汁盡更添水煮之攪如初法熟（闕）挹取看熟皮垂盡著釜焦黑無復黏勢乃棄去之膠盆向滿舁著空靜處屋中仰頭令凝（凝則氣變成水令膠雜）凌旦合盆於席上脫取凝膠口濕細緊綫

以割之其近盆底土惡之處不中用者割却少許然後十字坼破之又中斷為段較薄割為餅唯極薄為佳乾又色似琥珀好堅厚者既難燥又見黵黑皆為膠惡也近盆末下名為笨膠可以建車近盆末上即是膠清可以雜用最上膠皮如粥膜者膠中之上第一粘好先於庭中竪槌施三重箔擿令免狗鼠於最下箔上布置膠餅其上兩重為作陰凉并扞霜露膠餅雖凝水汁盡見日即消霜露霑濡復難燥乾旦起至食時卷去上箔令膠見日凌旦寒氣不畏消釋霜露之潤見日即乾食後還復舒箔為蔭雨則内

厰屋之下則不須重箔四五日浥浥時繩穿膠餅懸而日曝極乾乃内屋内懸紙籠之以防青蠅壁土之汙夏中雖軟相著至八月秋涼時日中曝之還復堅好

筆墨第九十一

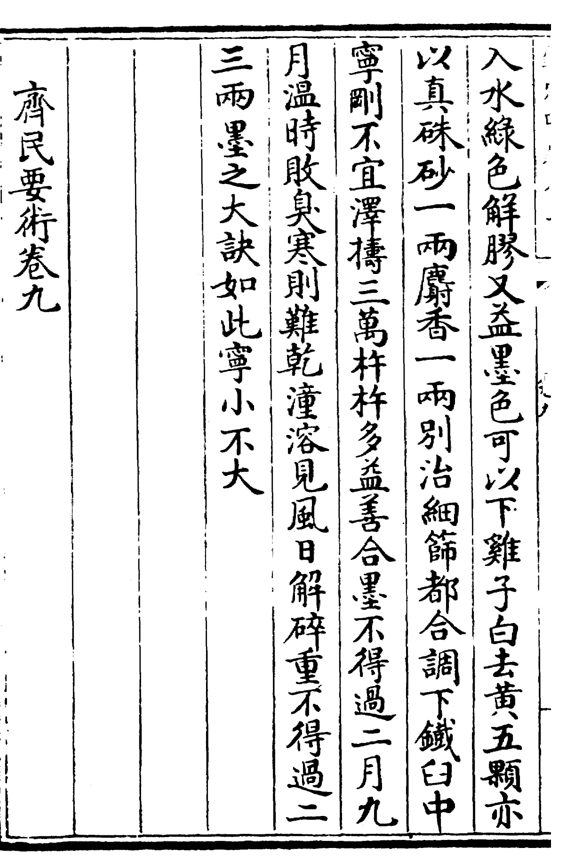
筆法

韋仲將筆方曰先次以鐵梳兎毫及羊青毛去其穢毛蓋使不髯茹訖各别之皆用梳掌痛拍整齊毫鋒端本各作扁極令均調平好用衣羊青毛縮羊青毛去兎毫

頭下二分許然後合扁捲令極圓訖痛頡之以所整羊毛中或用衣中心名曰筆柱或曰墨池承墨復用毫青衣羊毛外如作柱法使中心齊亦使平均痛頡內管中寧隨毛長者使深寧小不大筆之大要也

合墨法

好醇煙擣訖以細絹篩於堈內篩去草莽若細沙塵埃此物至輕微不宜露篩喜失飛去不可不慎墨一斤以好膠五兩浸梣皮汁中梣江南樊雞木皮也其皮


入水綠色解膠又益墨色可以下雞子白去黃五顆亦以真硃砂一兩麝香一兩别治細篩都合調下鐵臼中寧剛不宜澤擣三萬杵杵多益善合墨不得過二月九月溫時敗臭寒則難乾潼溶見風日解碎重不得過二三兩墨之大訣如此寧小不大

謹案卷九第四頁前三行以蜜一升合和刊本蜜

訛蟲據抄宋本改

第五頁前二行合魚醬汁三合刊本汁訛十據抄

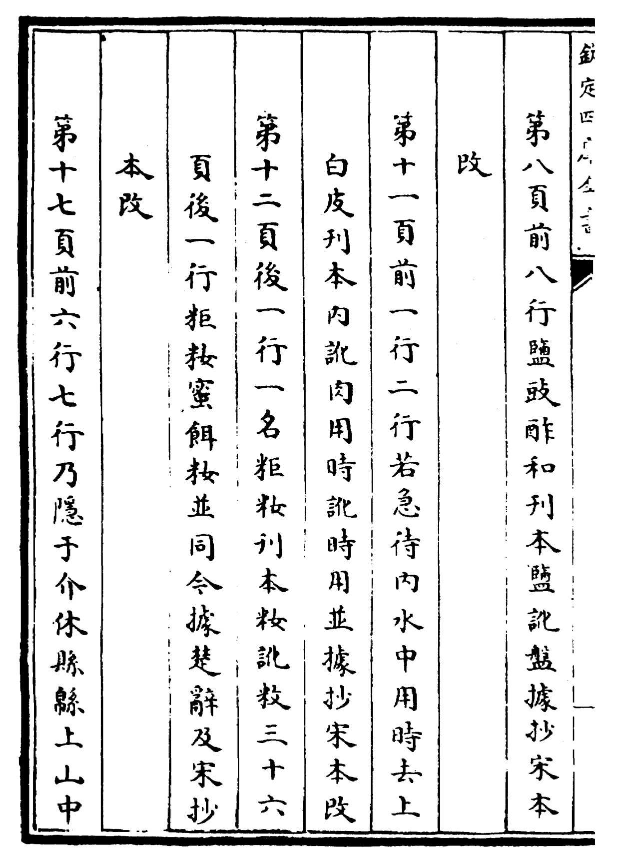
宋本改

第五頁後一行著腹中㢋之刊本㢋訛弗據抄宋

本改

第六頁後五行六寸斷之促奠二刊本二訛奠據

抄宋本改



第八頁前八行鹽豉酢和刋本鹽訛盤據抄宋本改

第十一頁前一行二行若急待内水中用時去上白皮刋本内訛肉用時訛時用並據抄宋本改

第十二頁後一行一名粔籹刋本籹訛敉三十六頁後一行粔籹蜜餌籹並同令據楚辭及宋抄本改

第十七頁前六行七行乃隱于介休縣緜上山中

刋本脱上字據史記晉世家及抄宋本增

第十八頁前七行令汁味淳濃刋本闕令汁二字

據抄宋本補

第十九頁後八行又淨淘下饙時刋本句下仍衍

六字據抄宋本删

第二十頁前一行良久停之刋本脱久字二行又

甚堅實下刋本脱竟日不飢四字三行美于粳

米下刋本衍者焉二字並據抄宋本增删

第二十一頁後五行菰穀盛韋囊中又内韋囊中

刊本韋並譌常據抄宋本改

第二十二頁前一行無令相就刊本闕無字二行

細切胡芹蕒下酢中為飄虀刊本闕細切二字

蕒譌切並據抄宋本改補

第二十三頁前五行可分為兩甑蒸之刊本為譌

而六行凡三過三灑刊本三譌不並據抄宋本

改

第二十五頁前六行七行與茄子俱下刊本俱訛供據抄宋本改

第三十頁前一行日中曝之燥則用刊本脫中字據抄宋本增

第三十五頁後一行周秦曰蕨刊本周訛用據抄宋本改

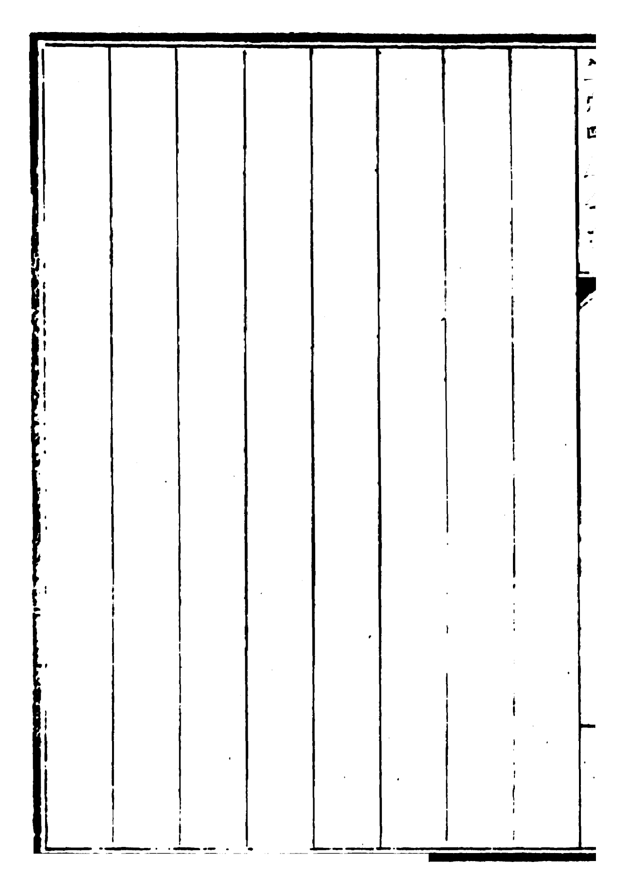
第三十六頁後一行饊生偘反刊本訛作鐵殃又有餦餭些刊本些訛餦並據抄宋本及楚辭改

第三十九頁前五行無爛汗故也刋本故也訛劝
巴據抄宋本改
第三十九頁後一行焦則膠惡刋本膠訛勝二行
候皮爛熟刋本候訛根並據抄宋本改
第三十九頁後八行凝則氣變成水令雜刋本脫
凝字變訛蔓令字下仍衍令字並據抄宋本增
改刪
第四十頁前三行又見黯黑刋本闕黯字據抄宋

本補

第四十一頁後一行入水綠色列本入訛如二行

亦以真硃砂一兩列本真訛其淥抄宋本改





總校官庶吉士臣侍朝

校對官庶吉士臣徐如澍

謄録監生臣張虎文